



LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

È il "secondo vino" dell'Ornellaia, prodotto per la prima volta nel 1997. Il Bolgheri Rosso DOC "Le Serre Nuove dell'Ornellaia", Tenuta dell'Ornellaia, è in grado di abbinare l'impronta qualitativa e stilistica del vino simbolo dell'azienda, a caratteristiche di freschezza, morbidezza ed equilibrio. Viene lasciato maturare in barrique a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi, prima mantenendo separati gli uvaggi per un anno, poi assemblando la cuvée e continuando l'invecchiamento per altri 3 mesi. Si completa con un riposo in bottiglia di ulteriori sei mesi, che precedono la messa in commercio. Si esprime su eccellenti livelli qualitativi e, rispetto al suo fratello maggiore SuperTuscan, tra le altre cose, differisce per essere ottenuto da uve raccolte in vigneti più giovani, che regalano comunque frutti superbi in grado di far nascere vini altrettanto favolosi.

Rosso rubino intenso e nobile il colore. Presenta al naso eleganti sentori fruttati, di ciliegie, amarene, ribes nero, more e mirtilli, che sono arricchiti da toni terziari di spezie, caffè, liquirizia e rovere. Morbido, lussureggiante e persistente l'assaggio, espressivo nel frutto e setoso nei tannini. Lunga la persistenza e profonda la chiusura.

Perfetto in abbinamento alle seconde preparazioni della cucina di terra, si sposa egregiamente con pietanze a base di pollame nobile o cacciagione da piuma. Da provare con la gallina al vino rosso.

